As melhores receitas de AnaMaria

PUDINS INCRÍVEIS

AnaMaria TESTA TODAS AS RECEITAS

23 RECEITAS + DICAS E TRUQUES



PUDIM DE LARANJA

E MAIS: VERSÕES CREMOSAS NA TAÇA PARA COMER DE COLHER!



PUDIM DE LEITE EM PÓ



PUDIM TENTAÇÃO DE CHOCOLATE



PUDIM DE COCO DIFERENTE

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de café

Rende: 10 porções
Calorias por porção: 351

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água quente

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (da lata) de leite
- 2 colheres (sopa) de NESCAFÉ® Tradição
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Calda: em uma panela, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte a água quente, mexa com uma colher e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre, com essa calda, uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim: no liquidificador, bata os ingredientes. Despeje na forma, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.



https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim de tapioca e biscoito

Rende: 5 porções   Calorias por porção: 289

INGREDIENTES
- 800 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- ½ kg de tapioca granulada
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 250 g de biscoito de coco processado
- 200 g de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de coco queimado ralado

MODO DE PREPARO
Numa panela, coloque o leite e deixe ferver. Junte o leite condensado, a tapioca e o coco ralado. Mexa até desgrudar do fundo da panela. Despeje num tabuleiro e leve para a geladeira até firmar. Com o auxílio de um cortador redondo, corte em pedaços. Misture o biscoito e a margarina. Coloque numa assadeira e leve ao forno, preaquecido, até dourar levemente. Com ajuda de um cortador de pudim, corte os biscoitos para ficarem na base do pudim. Reserve. Numa panela, leve ao fogo baixo o açúcar e deixe derreter formando uma calda uniforme. Despeje sobre os pudins e decore com o coco queimado.



https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de milho com calda de laranja

Rende: 6 porções
Calorias por porção: 333

INGREDIENTES

- 2 latas de milho
- 400 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 ml de suco de laranja
- 1 gema
- 1 colher (sopa) amido de milho

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o milho e o leite até homogeneizar. Acrescente o leite condensado, os ovos, o creme de leite e o açúcar e bata novamente. Despeje em uma forma de pudim de 24 cm de diâmetro, untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e 10 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Em uma panela, dissolva o amido e o suco de laranja. Misture a gema, o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar coberto com um filme plástico e reserve na geladeira. Desenforme o pudim e decore com a calda de laranja.


RECEITA DESENVOLVIDA POR DIVINO FOGÃO

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim de pão de mel

Rende: 8 porções   Calorias por porção: 451

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de mel
- ½ xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 pitada de cravo em pó
- 1 pitada de canela em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga, e leve ao forno, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos ou até que esteja firme. Retire, espere esfriar e desenforme. Polvilhe com o achocolatado e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de tapioca com sequilho

Rende: 6 porções   Calorias por porção: 294

INGREDIENTES

Pudim

- 80 g de tapioca granulada
- 600 ml de leite
- 100 g de sequilhos de coco
- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de leite de coco
- 4 ovos
- 50 g de coco ralado

Calda

- 300 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Pudim: leve ao fogo a tapioca granulada com o leite até formar um mingau. No liquidificador, triture os sequilhos. Acrescente o leite condensado, o leite de coco, os ovos e o coco ralado. Bata bem. Misture o mingau de tapioca com o creme no liquidificador e processe rapidamente. Reserve o creme do pudim por 10 minutos.

Calda: coloque o açúcar numa forma de buraco no meio (18 cm) e deixe em fogo baixo até formar um caramelo claro. Despeje o pudim e leve ao forno, preaquecido, por 35 a 40 minutos (ou até ficar firme e douradinho). Leve para gelar, desenforme e sirva.



https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com





RECEITA DESENVOLVIDA POR WW VIGILANTES DO PESO

DIVULGAÇÃO

Pudim de chocolate com laranja

Rende: 6 porções   Calorias por porção: 303

INGREDIENTES

- ¼ de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1½ xícara (chá) de leite desnatado
- ½ xícara (chá) de creme de leite light
- 90 g de chocolate meio-amargo picado
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de licor de laranja
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 4 colheres (sopa) de raspas de laranja

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o açúcar com o amido. Aos poucos, adicione o leite e o creme de leite, enquanto bate até ficar liso. Leve a panela ao fogo médio e cozinhe por 6 a 8 minutos, mexendo até começar a engrossar. Retire a panela do fogo. Acrescente o chocolate e mexa até que derreta e forme um creme liso. Em uma tigela, misture a gema, o licor, a baunilha e o sal. Despeje a metade do creme de chocolate e misture. Transfira para a panela com o restante do creme, leve ao fogo baixo e cozinhe, mexendo até ganhar consistência. Divida imediatamente o pudim em seis taças de sobremesa e deixe esfriar em temperatura ambiente. Leve para gelar coberto, por pelo menos três horas. Salpique as raspas de laranja e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de milho

Rende: 8 porções
Calorias por porção: 455

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água fervente

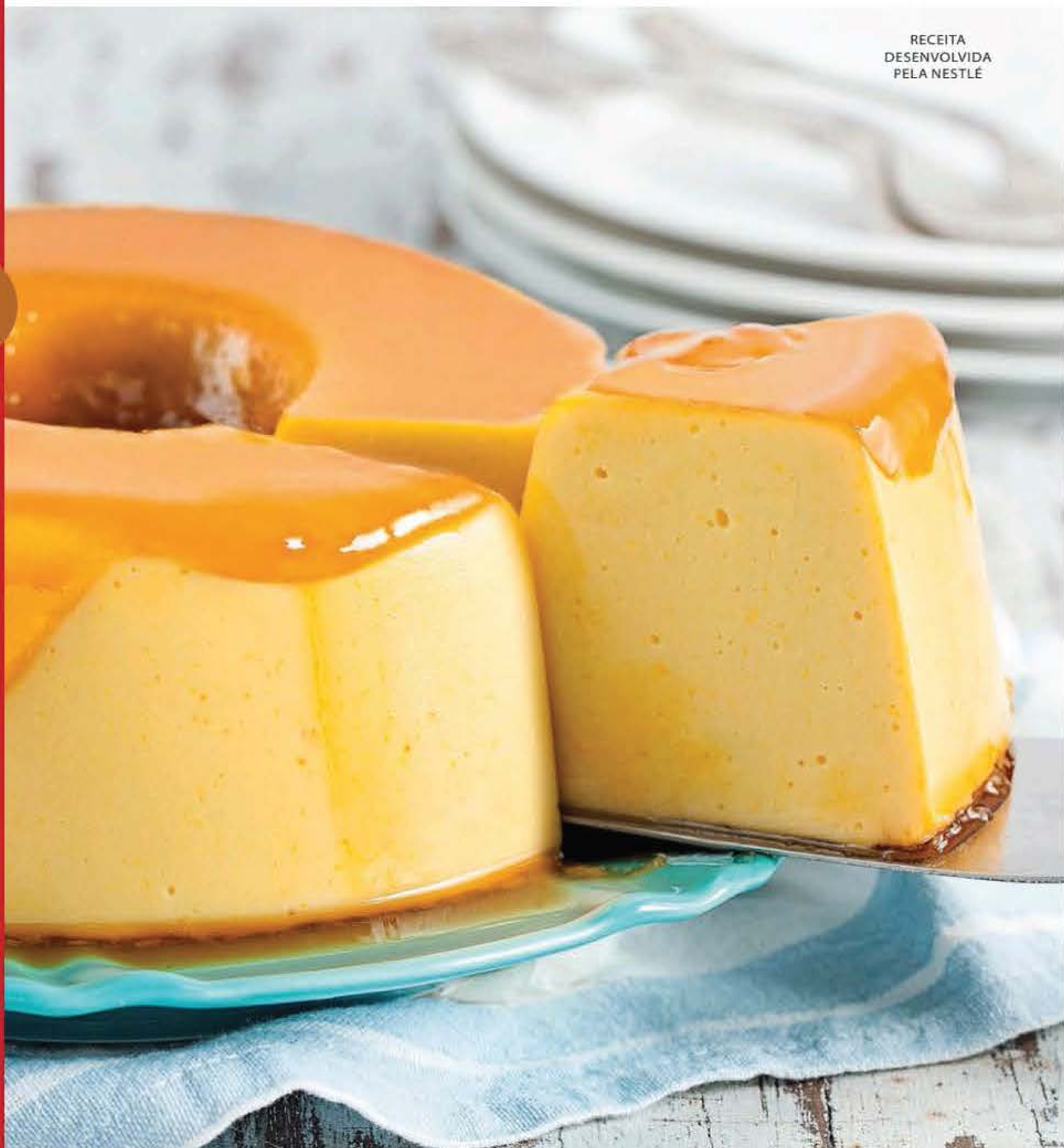
Pudim

- ½ xícara (chá) de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Calda: em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo, deixando derreter suavemente. Quando estiver bem dourado, junte a água fervente e mexa. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim: no liquidificador, bata o milho e o leite. Passe por uma peneira e devolva o suco ao liquidificador. Acrescente o leite de coco, o leite condensado e os ovos, e bata até ficar homogêneo. Despeje na forma caramelada, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria, em forno médio, preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva.



RECEITA DESENVOLVIDA PELA NESTLÉ

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim de amendoim

Rende: 8 porções   Calorias por porção: 459

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- ½ xícara (chá) de amendoim torrado
- 1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture a água, o açúcar e o chocolate em pó e leve ao fogo baixo, sem mexer. Cozinhe até a calda começar a engrossar (não deve ficar muito espessa). Despeje em uma assadeira para pudim (com furo central) e reserve. No liquidificador, bata os ingredientes restantes até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura na forma de pudim com a calda. Leve ao fogo e cozinhe em banho-maria por aproximadamente 1 hora. Leve para gelar por, pelo menos, 4 horas, desenforme e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de leite em pó

Rende: 8 porções
Calorias por unidade: 402

INGREDIENTES

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

Pudim

- 3 ovos
- 16 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 xícaras (chá) de água
- 10 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Calda: derreta o açúcar e, em seguida, coloque a água até ficar no ponto de caramelo.

Pudim: no liquidificador, bata os ingredientes. Despeje na forma já caramelizada, cibra com papel-alumínio e leve ao forno, em banho-maria, por aproximadamente 1h20. Desenforme e leve para gelar.



DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim de leite condensado

Rende: 8 porções   Calorias por porção: 412

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água quente

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (da lata) de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Calda: em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte a água e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim: no liquidificador, bata os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim tentação de chocolate

Rende: 6 porções Calorias por porção: 377

INGREDIENTES

- 200 ml de leite de coco
- 150 g de açúcar
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 300 ml de leite
- 30 g de café solúvel
- 24 g de gelatina incolor
- 300 ml de creme de leite
- 50 g de cerejas em calda

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite de coco, o creme de leite e o açúcar. Leve ao fogo o chocolate, o leite, o café solúvel, até derreter. Deixe esfriar. Dissolva a gelatina incolor, conforme instruções de embalagem, coloque no liquidificador juntamente com outros ingredientes. Bata novamente. Em uma forma de pudim, coloque um fio de óleo e despeje o pudim. Leve para a geladeira por no mínimo 2 horas. Desenforme e decore com raspas de chocolate e cerejas picadas.



DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



RECEITA DESENVOLVIDA PELA FLORMEL

DIVULGAÇÃO

Pudim de chia com creme de avelã

Rende: 5 porções   Calorias por porção: 299

INGREDIENTES

- 1 ½ xícara (chá) de leite de coco
- ¼ de xícara (chá) de adoçante natural
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- ¼ de colher (chá) de canela em pó de xícara (chá) de sementes de chia
- Morangos picados a gosto
- Creme de avelã a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite, adoçante, cacau e canela. Junte as sementes de chia e mexa até incorporar. Cubra e leve à geladeira por 2 ou 3 horas. Distribua em copinhos e cubra com o morango picado. Finalize com o creme de avelã.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de chocolate

Rende: 8 porções
Calorias por porção: 426

INGREDIENTES

Pudim

- 300 ml de leite
- 100 ml de leite de coco
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 pacotes de gelatina incolor
- 300 g de chocolate meio amargo

Ganache

- 50 g de creme de leite fresco
- 100 g de chocolate ao leite picado

Decoração

- Raspas de chocolate meio amargo e de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Pudim: no liquidificador, bata os ingredientes, menos a gelatina. Acrescente a gelatina hidratada conforme as instruções da embalagem e misture. Despeje numa forma untada com manteiga e leve para gelar por 3 horas. Desenforme o pudim.

Ganache: em banho-maria, aqueça levemente o creme de leite. Misture o chocolate e mexa até dissolver. Deixe esfriar e despeje sobre o pudim. Decore com as raspas e sirva.



RECEITA DESENVOLVIDA POR DIVINO FOGÃO

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim com creme inglês

Rende: 6 porções
Calorias por porção: 278

INGREDIENTES

Ganache de chocolate

- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- ¼ de colher (chá) de sal rosa
- 200 g creme de leite sem lactose
- 20 g de manteiga sem lactose
- 25 g de cacau em pó 150 g de Adoçã® (concentrado de maçã com fibras de maçã em pó para adoçar)

Merengue

- 5 claras
- ¼ de xícara (chá) de Adoçã®
- 1 pitada de sal

Creme inglês (opconal)

- 200 g de creme de leite sem lactose
- 150 ml de leite sem lactose
- 80 g de Adoçã
- 4 gemas

MODO DE PREPARO

Ganache: leve ao fogo os ingredientes, menos o creme de leite, mexendo até começar a engrossar. Junte o creme de leite e vá mexendo até dar o ponto de um brigadeiro de enrolar, soltando do fundo da panela. Reserve.

Merengue: bata as claras com o sal até ponto de neve. Adicione o Adoçã® e bata mais um pouco.

Montagem: em uma tigela, coloque a ganache e 1/3 do merengue. Misture bem. Vá agregando, pouco a pouco, o restante do merengue, mexendo debaixo para cima para manter a mistura aerada e bem leve. Unte com manteiga uma forma média de pudim. Coloque a massa, deixando um espaço em cima, pois eles crescem um pouco. Leve ao forno baixo em banho-maria por aproximadamente 25 minutos ou até colocar uma faca nele e sair limpinha. Assim que estiver no ponto, desligue o fogo e deixe o pudim lá com a porta do forno aberto por uns 5 minutos, para evitar um choque grande de temperatura. Retire e espere amornar um pouco para desenformar

Creme inglês: bata com um fouet as gemas peneiradas e o adoçã, até ficar um creme esbranquiçado. Junte o creme de leite e o leite e misture bem. Coloque em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Sirva com o pudim.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de clara com calda de laranja

Rende: 12 porções   Calorias por porção: 398

INGREDIENTES

Pudim

- 10 claras
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de leite condensado

Calda

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de amido de milho
- Raspas da casca de laranja para decorar

MODO DE PREPARO

Pudim: na batedeira, bata as claras em neve até ficar firme. Junte o açúcar e bata mais um pouco. Acrescente o leite condensado e misture delicadamente. Transfira para uma forma de furo central untada com manteiga e leve em banho-maria ao forno médio, preaquecido, por cerca de 50 minutos. Deixe amornar, desenforme e leve para gelar.

Calda: misture os ingredientes e leve ao fogo até formar uma calda. Deixe esfriar e cubra o pudim. Decore com as raspas.

Dica: é importante que o pudim esteja morno no momento de desenformar para que solte facilmente da forma.



https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



Pudim de ricota com geleia

Rende: 5 porções   Calorias por porção: 276

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de água

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 150 g de ricota
- 150 g de geleia de goiaba

MODO DE PREPARO

Calda: derreta o açúcar em fogo baixo. Adicione a água e deixe até formar uma calda. Unte as forminhas de pudim com essa calda.

Pudim: no liquidificador, bata os ingredientes e despeje nas forminhas caramelizadas. Leve para assar em banho-maria, por aproximadamente 50 minutos. Espere esfriar, desenforme e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de pão no micro-ondas

Rende: 6 porções
Calorias por porção: 274

INGREDIENTES

- 3 pães franceses amanhecidos
- 200 ml de leite
- 1 vidro de leite de coco
- ½ lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Esfarele os pães e misture como leite de coco, o leite e o leite condensado. Unte uma forma de pudim com margarina (use forma própria para micro-ondas), despeje a massa e deixe aquecer no micro-ondas por 10 minutos. Espere esfriar e desenforme. Se desejar, cubra com calda caramelizada ou leite condensado.

RECEITA DESENVOLVIDA PELA PURO SABOR

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim com biscoito

Rende: 8 porções   Calorias por porção: 297

INGREDIENTES

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

Pudim

- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 ovos
- 12 biscoitos Maria
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó
- 1 pitada de noz-moscada em pó
- 4 ameixas pretas sem caroço picadas

MODO DE PREPARO

Calda: numa panela, junte a água e o açúcar, leve ao fogo até obter uma calda encorpada com cor de caramelo claro. Distribua numa forma de furo central.

Pudim: no liquidificador, bata o leite, os ovos, os biscoitos, a canela, o cravo e a noz-moscada u até obter uma massa levemente cremosa e homogênea. Coloque a massa na forma reservada e distribua as ameixas. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até que espetando um palito este saia limpo. Desenforme depois de frio.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de laranja

Rende: 8 porções   Calorias por porção: 313

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar

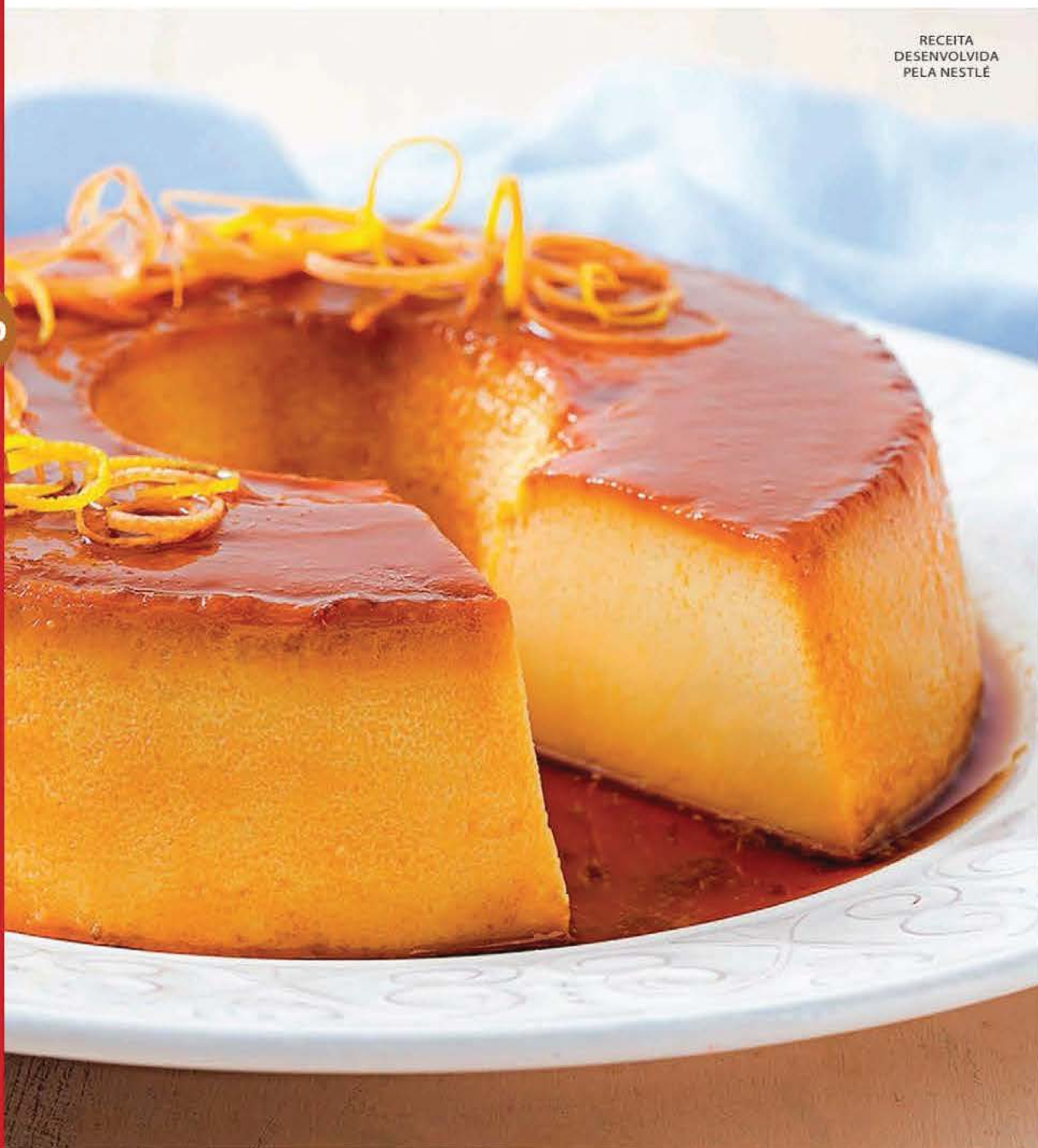
Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (da lata) de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de raspas da casca de laranja

MODO DE PREPARO

Calda: em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte ½ xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim: no liquidificador, bata os ingredientes e despeje na forma reservada. Leve ao forno médio, em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Desenforme frio e sirva.


RECEITA DESENVOLVIDA PELA NESTLÉ

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim de leite com paçoca de amendoim

Rende: 8 porções   Calorias por porção: 410

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de margarina
- 5 ovos
- Açúcar para a calda (suficiente para cobrir a forma)
- 1 dedinho de água para jogar na calda
- ½ xícara (chá) de amendoim torrado (sem pele e sem sal)
- ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Paçoca: no liquidificador, bata o amendoim, o açúcar e o sal até a gordura do próprio amendoim começar a dar liga.

Pudim: no liquidificador, bata os ovos, o leite condensado e a margarina. Numa forma de pudim, acrescente o açúcar e derreta em fogo baixo. Jogue um pouquinho da água e, quando estiver na consistência de calda e com aparência de caramelo, desligue o fogo. Espere 1 minuto e jogue os ingredientes batidos no liquidificador por cima da calda. Leve ao forno, em banho-maria, por cerca de 40 minutos. Deixe esfriar, desenforma, coloque a paçoca sobre a calda e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de coco diferente

Rende: 6 porções   Calorias por porção: 275

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ¼ de xícara (chá) de água quente

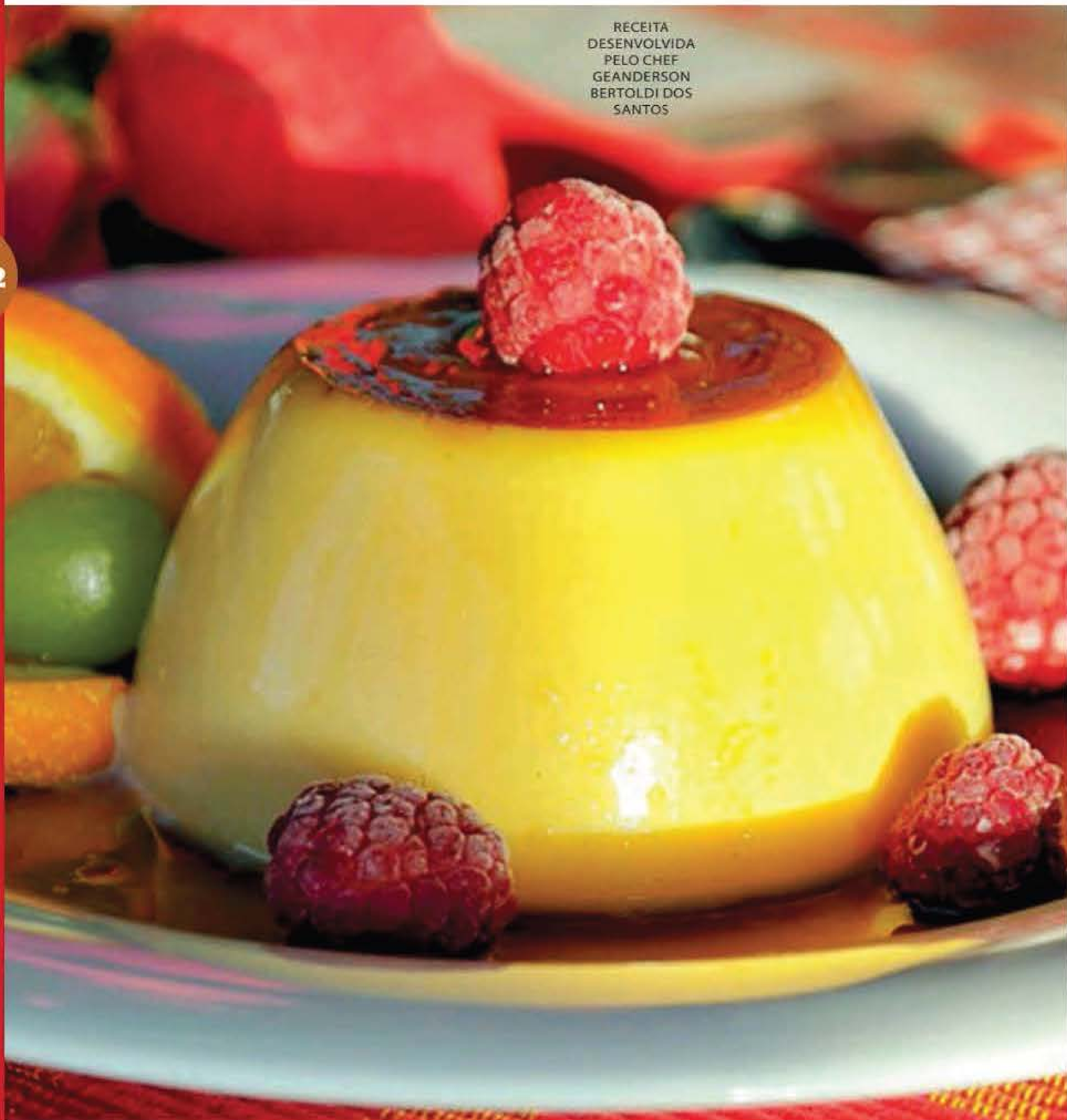
Pudim

- 6 ovos
- 400 ml de leite de coco
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- Framboesas ou morangos a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Calda: adicione o açúcar em uma forma redonda com um furo no meio. Leve ao fogo baixo para derreter o açúcar. Quando estiver dourado, adicione a água e mexa. Deixe descansar.

Pudim: peneire as gemas para tirar a película. Bata no liquidificador com os outros ingredientes. Despeje na forma e leve para assar no forno preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora. Espere esfriar, desenforme e decore com as frutas.



RECEITA DESENVOLVIDA PELO CHEF GEANDERSON BERTOLDI DOS SANTOS

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



DIVULGAÇÃO

Pudim de pão cremoso

Rende: 12 porções   Calorias por porção: 387

INGREDIENTES

Calda

- 1 ½ xícara (chá) de açúcar granulado
- ¾ de xícara (chá) de água

Pudim

- 5 pães franceses
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 2 gemas
- 2 ovos
- 2 claras

MODO DE PREPARO

Calda: ferva o açúcar com a água até obter uma calda com cor de caramelo claro. Despeje a calda em uma forma redonda com furo central (23 x 19 cm) e espalhe-a no fundo e lateral da forma. Reserve.

Pudim: rasgue os pães em pedaços pequenos e reserve. Numa panela grande, ferva o açúcar com o leite. Junte o pão, misture e reserve. No liquidificador, acrescente as gemas, os ovos, a mistura de pão e bata até obter um creme homogêneo. Bata as claras em neve e reserve. Numa tigela, despeje o creme batido e junte delicadamente as claras em neve. Coloque o creme na forma e leve ao forno, preaquecido, em banho-maria por 1 hora e 20 minutos ou até que o pudim esteja firme. Desenforme morno.

Dicas: se preferir, substitua o pão francês por 9 fatias de pão de forma. Para desenformar melhor, aqueça um pouco a forma na boca de fogão para a calda amolecer.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pudim de paçoca e coco

Rende: 12 porções
Calorias por porção: 312

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara de leite
- 1 lata de leite condensado
- 50 g de margarina forno e fogão
- 4 ovos
- 2 xícaras de paçoca cortada em pedaços
- 1 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Com o açúcar, caramelize uma forma para pudim com 20 cm de diâmetro e reserve. No liquidificador, bata leve o leite, o leite condensado, a margarina e os ovos. Transfira para uma tigela, adicione a paçoca, o coco ralado e misture. Despeje na forma, cubra com papel-alumínio e leve para assar, em banho-maria, no forno preaquecido, por aproximadamente 1 hora. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme na hora de servir.



RECEITA DESENVOLVIDA PELA MARCA PRIMOR®

DIVULGAÇÃO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Os segredos do pudim perfeito

Prefere o doce liso ou furadinho? Sabe qual é o ponto certo do caramelo? Acompanhe as nossas dicas e suas receitas vão ser sempre um sucesso!

1 – Para obter uma textura lisinha, misture os ingredientes com um batedor manual, que não aera tanto a massa. Além disso, antes de levar a forma ao forno, dê uma batidinha nela. Isso ajuda a "estourar" as bolhas de ar, reduzindo ainda mais a chance de formar pequenos buracos. Depois, asse lentamente em baixa temperatura.

2 – Se você quer preparar aquele pudim todo furadinho, bata a massa no liquidificador e asse em forno alto.

3 - Se preferir, troque a essência de baunilha por fava fresca: misture o leite pedido na receita à fava e suas sementes, leve ao fogo até ferver e desligue. Deixe a mistura descansar por meia hora, coe e use.

4 - Quando derreter o açúcar para fazer a calda, desligue o fogo assim que começar a amarelar, porque a forma quente continua cozinhando e a calda pode ficar amarga. Outro truque para caramelizar a forma com segurança e evitar queimaduras, é usar glucose de milho. Basta colocar na forma e espalhar com uma colher, sem a necessidade de ir ao fogo.

5 - Alguns pudins com consistência mais firmes não levam calda, como o pudim de milho e o brigadeirão. A regra também vale para doces que levam amido de milho ou farinha em sua massa. Nesses casos, basta untar a forma com margarina e levar ao forno.

6 - Dentro do forno, jamais dispense o banho-maria: ele garante a textura cremosa. Encha a assadeira com 2/3 de água para evitar que seque. Se secar, complete com água já quente.

7 - Para que não se forme uma crosta no pudim, cubra a forma com papel-alumínio durante o cozimento, sem encostar na massa.

8 - Com algumas exceções, só desenforme o pudim depois de gelado. Passe uma faca sem ponta ao redor dele, para soltar as laterais. Depois, leve a forma diretamente ao bico do fogão, por alguns segundos, até que a calda amoleça. Aí é só virar e servir.



PRESIDENTE
Luis Fernando Maluf
VICE-PRESIDENTE
Wardi Awada

DIRETORES CORPORATIVOS
Editorial:
Pablo de la Fuente
Comercial:
Márcio Maffei
Finanças e Controle:
Filipe Medeiros
Internet:
Alan Fontevecchia
Marketing e Circulação:
Luciana Romano
Conteúdo digital:
Ademir Correa

AnaMaria Receitas
(Lançada em 1996)

Editora: **Karla Precioso**
Editora de Arte: **Giuliana Francisco**

Núcleo Revistas:
Editor Chefe: **Marcelo Bartolomei;**
Subeditora: **Bianca Portugal (RJ);**
Reportagem: **Tamara Gaspar e Mariana Silva (SP);**
Revisão: **Hellen Ribeiro**
Arte: **Pedro Mazzuchelli (Editor) e Fernanda Barcellini (Designer colaboradora);**
Fotografia: **Tainara Amaral;**
Prepress: **Emerson Cação.**

A revista AnaMaria pode ser encontrada nas melhores bancas digitais. Qualquer dúvida, você pode entrar em contato diretamente com a banca parceira que você já acessa

PARA ASSINAR OU RESOLVER OS ASSUNTOS RELATIVOS À SUA ASSINATURA DIRETO COM A EDITORA, ACESSE:
www.assineclube.com.br/faleconosco

SE PREFERIR LIGUE:
São Paulo: (11) 3512-9479
Rio de Janeiro: (21) 4063-6989
Belo Horizonte: 31 4063-8156
Segunda a sexta-feira das 9h às 18h

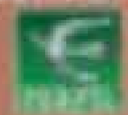
EDITOR RESPONSÁVEL
Wardi Awada



https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Edição 1314 · 4 de fevereiro de 2022

anamaria.uol.com.br



AnaMaria

A semana em

CRIAÇÃO DOS NETOS

Como convencer os avós que amar e dar limites andam juntos

8 mitos sobre harmonização FACIAL

Esclareça todas as dúvidas a respeito do procedimento estético

Horóscopo Chinês

Amor, saúde, dinheiro... O que o Ano do Tigre nos reserva

FATURE no ramo da BELEZA

De que maneira a qualificação profissional pode fazer você lucrar alto

TIAGO LEIFERT E DAIANA GARBIN

O casal usou as redes sociais para revelar câncer de olho da filha, Lua. Especialistas explicam os sinais e tratamentos da doença, e a importância do diagnóstico precoce

POSITIVIDADE TÓXICA

(OU POSITIVISMO EXTREMO)

O efeito do otimismo em excesso na saúde mental

JÁ NAS BANCAS DIGITAIS

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com